Rezept

Brokkoli-Schinken-Brot

Ein Rezept von Brokkoli-Schinken-Brot, am 12.10.2024

Zutaten

500 g	Brokkoli
2	Schalotten
2 EL	Butter
	frisch geriebene Muskatnuss
8 Scheiben	Kastenweißbrot
100 g	grob geriebener Comté-Käse (ersatzweise Gruyère Käse)
	Salz
1	Knoblauchzehe
	Pfeffer
150 g	gekochter Schinken (am Stück)
200 g	Sauce hollandaise (Tetrapack)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

Zubereitung

1. Den Brokkoli waschen, putzen und in kleine Röschen teilen. Die Stiele schälen und klein schneiden. Reichlich Salzwasser aufkochen lassen, Brokkoli darin 3 Min. blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

2. Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln. Butter zerlassen, Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Brokkoli zugeben und 3-4 Min. mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3. Ofen auf 220° (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Schinken klein würfeln und unter den Brokkoli mischen. Auf den Brotscheiben verteilen. Je 1-2 EL Sauce hollandaise daraufgeben. Mit Käse bestreuen. Im Backofen (Mitte) 5-7 Min. überbacken.